

Igiene delle carni di selvaggina

Dott.ssa Maria Elisabetta Bigliuzzi

Dirigente Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale-Area B

“COME TUTELARE LA SALUTE”

17 Novembre 2021 Sala Polivalente Buon Pastore-Gravellona



- Settore carni di selvaggina ha dimostrato un costante incremento domanda e offerta
- Nell'ambito della ristorazione pubblica sempre maggior frequenza di preparazioni di piatti a base di carni di selvaggina (anche in zona non tradizionalmente vocate)



- E' in atto un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici , in particolare ungulati (cinghiali, cervi, camosci, caprioli)
- La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico
- In un tale contesto di disponibilità di carne di selvaggina e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori, si è reso necessario stabilire delle linee di riferimento per la produzione igienica delle carni di selvaggina



- Il reg. (CE) 853/2004 non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale
- In riferimento a questo aspetto, la CE ha demandato agli Stati membri in base al principio di sussidiarietà la regolamentazione



- 
- Prodotti primari: prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (art 2 Reg, CE 852/2004)

- Linee guida in base alla L. 5 Giugno 2003 n.131 in sede di Conferenza Stato Regioni il governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni
- Linee guida 253/2009 chiariscono che la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale è esclusa dal campo di applicazione del reg. CE) 853/2004 etc... Rientrano nell'esclusione le aziende agrituristiche



È pertanto necessario definire cosa si intenda per :

- "fornitura diretta" . . . fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale"
- "commercio al dettaglio" "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.



- "**piccolo quantitativo**" si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa .
- "**livello locale**" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante



ORIGINE DELLE CARCASSE E/O CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

- Animali abbattuti nel regolare esercizio dell'attività venatoria
- Animali abbattuti nel corso di attività di controllo gestite da Enti (Regioni, Parchi, Province)
- Animali abbattuti con sistemi diversi, ma assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo



DESTINAZIONE DELLE CARCASSE E/O CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

- autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo ;
- immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto (CLS-GHE)



AUTOCONSUMO

- consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene e del regolamento (UE) 1375/2015
- i cinghiali selvatici sono da ritenersi a elevato rischio di infestazione da Trichinella, perciò tutte le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia e destinate al consumo domestico privato devono essere sottoposte ad esame trichinoscopico da IZS



FORNITURA DIRETTA-COSA SI INTENDE


- Regolamento n . 852 si parla di " . . . fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale" (Articolo 1, paragrafo 2, lettera c)) . Il regolamento n . 853 invece, riporta : "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale" (Articolo 1, paragrafo 2, lettera c) .



FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

- La fornitura di “piccoli quantitativi” di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica dal cacciatore direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione “a livello locale” che riforniscono il consumatore finale, è esclusa dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) 853/2004 (art. 1, paragrafo 3, lettera e)
- Anche se la fornitura diretta non rientra nell'ambito della “commercializzazione”, trova comunque applicazione il regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19.



- 
- Obbligo del commerciante la dettaglio di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedute gli dal produttore primario o dal cacciatore
 - Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del 852/2004 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta dei prodotti che acquista.
 - Il cacciatore e/od OSA come produttore primario che commercializza piccole quantità, non li esime dall'applicazione durante la sua attività delle regole dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro

FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

- In **Regione Piemonte** è pertanto ammessa la fornitura in *ambito locale* (provincia e province contermini), comunque limitato al territorio regionale, di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica intera abbattuta a caccia, dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale .



FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Tuttavia, gli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione devono:

- (se necessario) essere dotati di cella frigorifera dedicata (intesa anche come la cella refrigerata del mezzo di trasporto carni - il cui motore frigo dovrà essere tenuto in funzione per tutto il periodo della conservazione - che andrà successivamente lavata e sanificata prima del successivo utilizzo) per stoccare temporaneamente gli animali sotto pelo o con penne e, in ogni caso, di locale dedicato per effettuare la scuoiatura/spiumatura;
- lavorare il capo cacciato in luoghi o in tempi diversi dalle altre attività;
- smaltire le pelli e gli scarti in maniera idonea secondo quanto previsto dalla normativa vigente e delle norme locali di polizia urbana;
- Implementare il manuale di autocontrollo prevedendo una sezione dedicata al ricevimento, lavorazione e tracciabilità delle carni degli animali selvatici.



PICCOLO QUANTITATIVO-COSA SI INTENDE

- Il “piccolo quantitativo” è definito in un numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di “capo grosso equivalente”

ad es: Unità di "capo grosso equivalente" 1 Cervo adulto

- Daino adulto 0,5
- Cinghiale adulto 0,5
- Muflone, camoscio 0,33
- Capriolo adulto 0,25



FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

il **CACCIATORE** è tenuto:

- A sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 2015/1375;
- a compilare il Modello 1 in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti: una copia va a ciascuno dei dettaglianti che riceve la carne; una copia rimane sempre al cacciatore; una copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore al Servizio Igiene Alimenti di origine animale dell'ASL (Autorità Competente locale) in cui ha sede il dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.
- Nel caso di fornitura diretta di carni a più destinatari, su ogni copia del Modello 1 di ogni destinatario devono essere indicati tutti i destinatari di ogni pezzo di carcassa proveniente dallo stesso animale.



FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Il **DETTAGLIANTE (MACELLAIO, RISTORATORE ECC.)** è tenuto a:

- documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al reg. (CE) n. 178/2002, con il Modello 1 (di cui all'Allegato B) o con documentazione rilasciata dal CLS;
- acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla Trichinella, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione;
- disporre, nel caso di fornitura diretta da parte di un cacciatore di carcasse "sotto pelle", di strutture e procedure di autocontrollo specifiche per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione.
- La documentazione di cui ai punti 1 e 2 deve essere conservata per almeno due anni.



TRACCIABILITA'

- Tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo, compresi i “piccoli quantitativi” oggetto di fornitura diretta devono essere identificati secondo metodologie indicate dagli Enti competenti
- I CACCIATORI sono tenuti ad identificare individualmente la selvaggina cacciata in modo da consentire il collegamento del capo alla documentazione di accompagnamento in modo funzionale anche all'esecuzione dell'esame per la ricerca della Trichinella.



TRACCIABILITA'-COMPITI CACCIATORE E OSA

- Il cacciatore che fornisce piccoli quantitativi di carne di selvaggina deve tenere la documentazione contenente le informazioni circa le carni fornite direttamente al dettagliante, per un tempo minimo di due anni e deve metterle a disposizione dell'Autorità competente.
- Gli operatori del settore alimentare (OSA) che a qualsiasi titolo utilizzano carne di selvaggina devono mettere a disposizione dell'Autorità competente la documentazione contenente le informazioni circa l'origine di tali carni.



TRACCIABILITA'-VERIFICHE AUTORITA' COMPETENTE

- L'Autorità competente si reca presso esercizi di vendita al dettaglio o di ristorazione che trattano le carni di selvaggina cacciata:
- verifiche mirate sulla corretta tracciabilità delle stesse
- verifiche sull'idoneità dei locali (dotazione frigorifere, separazione della selvaggina rispetto alle altre merceologie, esecuzione di eventuale spiumatura o scuoiatura in locale separato, attrezzatura per il sezionamento/lavorazione),



TRACCIABILITA'-VERIFICHE AUTORITA' COMPETENTE

- verifiche sulla documentazione presente (sia per quanto riguarda la provenienza delle carni che per quanto attiene l'eventuale esito analitico per la ricerca della Trichinella delle carni delle specie sensibili)
- verifiche sulle procedure inserite nell'autocontrollo inerenti le varie fasi della lavorazione dei capi della selvaggina cacciata compresa la possibilità di vendita delle carni suddette



Modello 1

Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Modello 1

Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente nel Comune di..... Provincia

vian.

dichiara che le carcasse mezzene quarti terzi di mezzena di seguito elencate/i provengono da animale/i:

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....Alle ore

In comune dilocalità.....

eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....Alle ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....Alle ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle in data con esito favorevole come da rapporto di prova n. del del laboratorio

Il/i suddetto/i capo/i o carni (cancellare la dizione non pertinente) vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità

Comune Via

in data


Firma del dichiarante

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una al destinatario della carcassa/delle carni.

Una terza copia deve essere inviata, se stabilito dalla disciplina della regione/PA di destinazione, in forma cartacea o per via informatica, al Servizio Igiene

Alimenti di origine Animale dell'ASL competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni.



- 
- Il capo abbattuto può essere fornito direttamente dal cacciatore al dettagliante INTERO , comunque eviscerato oppure la carne può essere fornita ad uno stesso dettagliante in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena
 - Ogni altra lavorazione deve avvenire in uno stabilimento riconosciuto